羽咋市公立保育所調理業務委託仕様書

1　業務名　　羽咋市立公立保育所調理業務委託

2　履行場所

羽咋市立粟ノ保保育所　　羽咋市兵庫町タ５６番地１
羽咋市立余喜保育所　　羽咋市大町お３６番地

3　履行期間　平成 27 年 4 月 1 日から平成 28 年 3 月 31 日まで

4　業務概要

(1) 食材・食品を発注する業務
(2) 給食・おやつ等を調理・配膳する業務
(3) 食器及び調理施設等を洗浄・消毒・清掃する業務
(4) 残菜及び廃棄物を処理する業務
(5) 報告書を作成する業務
(6) (1)～(5)に付帯するその他必要な業務

5　保育事業の概要

(1)定　員　　粟ノ保 40 人・余喜 40 人

(2)入所児童数　　平成 26 年 9 月 1 日現在

	０歳児	１歳児	２歳児	３歳児	４歳児	５歳児	計
粟ノ保	１人	０人	５人	７人	６人	４人	23 人
余　喜	２人	４人	５人	５人	７人	８人	31 人

(3)職員数　　粟ノ保 7 人・余喜 11 人
(平成 26 年 9 月 1 日現在、各保育所調理員 2 名を含む)

(4)開所日　　日曜日、祝祭日及び年末年始を除く

(5)保育時間　　午前 7 時 30 分から午後 6 時まで。
ただし、土曜日は 12 時 30 分まで。

6　対象及び食事の概要

(1) 対　象　　各保育所に入所している園児及び職員

(2) 年間調理日数　概ね 240 日

(3) 食事の概要

対象児	区分	食数／日 （両保育所計）	提供時間	備考
３歳未満児	午前おやつ	概ね 20 食	9:30～	牛乳とおやつ又はフルーツ等
０歳児	昼食（離乳食）	概ね 3 食	11:00～	
１～３歳未満児	昼食	概ね 20 食	11:10～	
３歳以上児	昼食	概ね 37 食	11:30～	
職員	昼食	概ね 18 食	11:30～	
全児 (1～5 歳児)	午後おやつ	概ね 51 食	15:00～	飲み物とおやつ又はフルーツ等

食事の種類	内容
離乳食	献立表に基づき、市の指示どおりとする。 月齢・個人差に配慮し、大きさ、柔らかさ等を工夫すること。
普通食	献立表に基づき、市の指示どおりとする。 月齢、個人差に配慮し、大きさ、柔らかさ等を工夫すること。
除去食・代替食	医療機関の生活管理指導表、「保育所食物アレルギー児対応マニュアル」に基づいて、保育所や保護者との連携を密に実施すること。
行事食	保育所の指示のもとに実施すること。
その他	特別に配慮を必要とする児童の食事に対応すること。

(4) 特記事項

① 食事数については、アレルギー児対応等の除去食・代替食及び特別食を含む。

② 午後のおやつについては、週１～２回の手作りに対応すること。

③ 月１回の誕生会及び特別行事においては、行事食を調理すること。

④ 上記食事数とは別に、保育実習や保育参観による増加に対応すること。

7　業務従事者の服務

(1) 保育所における食事の趣旨及び重要性を十分認識するとともに、関係法令等を遵守するものとする。

(2) 安全・衛生面等での質の確保に努め、安心で良質な食事を提供するものとする。

(3) 作業中は厨房内に関係者以外の者の入室を許可しないとともに、作業に関係のない物及び不要な物は持ち込まないものとする。

(4) 保育所が実施する食育については、協力するものとする。

(5) 保健所や市が指定する者の立ち入り検査については、協力するものとする。

(6) 市が求めた各種調査については、協力するものとする。

8　業務従事者の配置

(1)　委託者（以下「甲」という。）は業務従事者を次表に掲げる職に区分し、受託者（以下「乙」という。）はその区分に従い人員を配置するものとする。

区分	主な業務内容	資格等	配置人員
総括責任者	業務全体の指揮、総括 甲との連絡調整 報告書等の作成 業務従事者の安全衛生の推進指導と健康管理 施設、設備等の衛生管理 食材及び食品の発注、検収 調理員等の指揮、調整 調理、配膳、洗浄、消毒、清掃等の作業	栄養士又は調理師の免許を有する。 集団調理施設に３年以上従事した経験又は集団調理施設に２年以上総括責任者として従事した経験又は同等の経験を有する。 乙の正規職員である。	１名 （８時間勤務程度）
調理員	総括責任者の補佐及び代理 調理、配膳、洗浄、消毒、清掃等の作業	栄養士又は調理師の免許を有する。 ２年以上の調理実務経験があるもの又は同等の経験を有する。	１名～2名 （４～８時間勤務程度）

(2)　業務従事者の配置人員については、保育所行事等により食事が実施されない場合又は大幅に通常食事数を下回る場合、事前に甲乙協議の上、変更することができる。

(3)　甲は、乙の業務従事者の中で、本業務に適さないと認めた場合、その理由を示して、乙にその変更を求めることができる。

(4)　乙は、当該総括責任者が諸般の事情により本業務に就けない場合、新たに総括責任者を選任することができる。

9　業務従業員の雇用

乙は、業務従事者の雇用にあたって、別紙「調理員雇用推薦書」を配慮するものとする。

10　業務の内容

(1) 食材・食品発注に関する事項は次のとおりとする。

①　「月間予定献立表」により必要な食材・食品を甲が指定する業者へ発注すること。

②　納入された食材･食品を適正に検収し、不良品がある場合は適切に対応し、調理前に安全性を確認した上で使用すること。

③　納入された食材・食品は在庫品を含め適正に管理すること。

(2) 調理・配膳に関する事項は次のとおりとする。

① 甲が指示した献立と調理手順に従い調理を行うこと。

② 配膳については、クラス別の折へ行うこと。

③ アレルギー児対応食については、細心の注意を払い、チェック表を必ず点検し、提供を行うこと。

④ 保育所の食事時間に合わせて、調理後２時間以内に入所児童等が食事できるように調理開始時間を十分考慮して行うこと。

⑤ １日の業務を履行した結果、食品に余剰が生じた場合、適正に保存又は廃棄すること。

(3) 洗浄・消毒清掃等に関する事項は次のとおりとする。

① 食器具及び厨房機器等は、各メーカー取扱説明書及び甲の指示に基づき洗浄・消毒を行うこと。

② 食器具及び厨房機器等は、常に清潔な状態を保つように洗浄、消毒及び管理を行うこと。

③ 調理施設の整理整頓、日常点検を行うこと。

④ 調理施設及び関連敷地内の清掃、側溝の掃除及び除雪等は適宜行うこと。

(4) 残菜及び廃棄物の処理に関する事項は次のとおりとする。

① 調理用残渣及び残菜は、腐敗防止等のため毎日処理すること。

② 可燃ゴミ、空き缶、ダンボール及び廃油などの業務を履行する上で発生した廃棄物は、決められた方法に従い、厨房に放置することなく、適宜所定の集積場まで搬出すること。

③ 廃棄物容器は水洗いするなど、汚臭、汚染液が漏れないように管理すること。

④ 各廃棄物集積場は常に清潔な状態に保つこと。

(5) 報告書に関する事項は次のとおりとする。

① 乙は、甲の指定する報告書を提出するものとする。

② 甲は、報告事項に追加又は変更がある場合、その都度、乙に指示する。

③ 甲は、上記報告書以外に、必要と思われる資料を乙に提出させることができる。

(6) その他の業務に関する事項は次のとおりとする。

① （１）～（５）に付帯するその他必要な業務を行うこと。

11　業務の指示内容

(1)　甲は、乙に対して次表のとおり業務の指示内容を提示する。

指示単位	指示内容	帳票類	指示期間
日単位	調理食事数 翌日の献立 調理手順	クラス別食事数表 献立表	３日前に概算数を 当日朝に最終決定
月単位	月間の調理実施期間･食事数 月間の予定献立 アレルギー児の対応食	作業工程表 月間予定献立表 ｱﾚﾙｷﾞｰ用献立表	毎月20日頃に翌月 分が決定
年単位	年間の調理実施期間	年間調理実施計画表	年度当初

(2)　業務の履行に不良があった場合､甲は乙に対して業務の改善を指示するものとする。

12　安全・衛生管理

(1)　乙は、業務の履行にあたり、次の関係所法令を遵守し、適正な安全・衛生管理を実施するものとする。

①　厚生労働省「大量調理施設衛生管理マニュアル」､「児童福祉施設最低基準」､「保育所保育指針」､「児童福祉施設における食事の提供ガイド」､「保育所におけるアレルギー対応ガイドライン」など。

②　食品衛生法、労働安全衛生法その他関係諸法令及び関係省庁の通知文、網等

(2)　乙は、業務従事者の健康管理として、次に掲げる検診又は検査を実施するものとする。

①　定期健康診断は、年１回実施すること。また、新規採用者を業務に従事させる場合、従事する１ヶ月以内に実施すること。

②　赤痢菌、サルモネラ菌、腸管出血性大腸菌群（O157 を含む）の細菌検査は、月１回実施すること。また、新規者を業務に従事させる場合、従事する２週間以内に実施すること。

③　ノロウイルス検査は､10 月から３月までの間､月１回実施すること｡また､新規者を業務に従事させる場合、従事する２週間以内に実施すること。

(3)　乙は、次の事項に該当する者を業務に従事させてはならない。

①　前項の規定に基づく検査、検診の結果、食品衛生上支障があると認められる者

②　本人もしくは同居人が「感染症の予防及び感染症の患者に対する医療に関する法律」における一類、二類、三類の感染症の者、又はその疑いがある者及び無症状病原体保有者

③　化膿性疾患が手指にある者

④　下痢症状、発熱、せき、腹痛、嘔吐、外傷、皮膚病等の伝染性疾患の者、又はその疑いがある者で、食品衛生上支障が出る恐れのある者

⑤　ノロウイルス感染者、又はその疑いがある者

(4)　乙は、前項に掲げる者が発生した場合、速やかにその旨を甲に報告するものとする。

(5)　総括責任者は、常に業務従事者の健康状態に注意し、日常における業務従事者全員の健康及び衛生状態を事前に点検するものとする。

(6)　乙は、極力、調理施設のドライ化に努めるものとする。

13　食中毒や事故等発生時の対応

(1)　食中毒や事故等発生時の対応として、賠償責任保険等に加入するものとする。

(2)　乙の責任で食中毒等の事故が発生した場合及び契約に定める義務を履行しなかったことにより甲に損害を与えた場合は、乙は甲に対し損害賠償を行うものとする。

(3)　乙は、保育所厨房が使用できなくなった場合などの緊急時対応マニュアルを作成し、周知徹底を図るとともに、費用負担等を提示しておくものとする。

14　業務の経費負担

業務の履行にあたり、甲乙が各々負担する経費の内訳は、経費負担区分表（別表１）のとおりとする。

15　施設備品等の使用

(1)　乙は、業務の履行にあたって、甲が経費を負担した調理施設、設備機器、備品（以下「施設備品等」という。）を経費負担区分表（別表１）に基づき使用できるものとする。

(2)　業務従事者は、施設駐車場を使用できるものとする。

(3)　乙は、施設設備等を業務の着手前に点検し、業務の履行に支障をきたすと判断された負う瑕疵を発見した場合、直ちに甲に報告する。

(4)　業務従事者は、施設設備等の使用に際して、最前の注意を払い丁寧な扱いに心がけるものとする。

(5)　業務従事者は、厨房を退出するとき、窓、扉等の施錠、消灯、ガス栓の閉止及び各種設備機器類の停止を確認した上で退出するものとする。また、電気、ガスについては、特に安全管理を徹底するものとする。

(6)　乙は、常に調理施設の経費の節約に努めるものとする。

(7)　業務従事者は、事務処理が必要な場合、保育所の事務室を使用することが出来るものとする。

(8)　業務従事者の福利厚生のために使用する備品の調達や維持管理は、乙の負担とする。

16　研修及び会議等への出席

(1)　乙は、契約期間内に業務を円滑に行うため、契約前の適当な時期を定めて、業務を実地で修得するものとする。

(2)　乙は、保育所調理の資質向上のために日頃から研究を行うとともに、業務従事者に対して衛生管理についての研修を年２回以上実施し、その結果について研修資料を添え甲に報告するものとする。

(3)　乙は、新規者を業務に従事させる場合、必ず研修を実施した上で従事させるものとする。

(4)　乙は、甲により会議、研修会及び給食作成会等に出席を求められた場合、業務従事者を出席させるものとする。

17　個人情報保護の徹底

本業務の実施にあたって、市職員と同水準の義務を果たすため、「個人情報保護法」、「羽咋市個人情報保護条例」、「羽咋市個人情報保護条例施行規則」を遵守するとともに、個人情報の厳格な管理に万全の体制を整備することとする。

(1) 受託者は、本市と「個人情報保護に関する誓約書」を取り交わすものとする。

18　その他

本仕様書の内容に疑義が生じたとき及び本仕様書に記載のない事項については、必要に応じ甲乙協議の上、定めるものとする。

19　支払い方法

月額均等払い

※注意事項

委託料の見積額は、平成 27 年 4 月 1 日から平成 28 年 3 月 31 日までの 1 年間分の総額とし、消費税及び地方消費税は含まないものとする。